

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Strudel alle mele

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Questo strudel alle mele si differenzia per lo scigno di pasta frolla, che lo rende friabile e gustoso. E' adatto ad una merenda magari accompagnato da una tisana profumata o, perchè no, a colazione con un bicchiere di succo d'arancia. Se amate i dolci alla frutta, questa ricetta non dovete assolutamente perderla e se volete un altro consiglio, provate anche il [banana bread al cocco](#), facile e buonissimo!

INGREDIENTI

PASTA FROLLA per strudel - 500 gr

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

MELE 600 gr

PANGRATTATO tostato in un po'di burro -
50 gr

UVETTA SULTANINA 40 gr

PINOLI 20 gr

ZUCCHERO 50 gr

RUM 2 cucchiaini da tavola

VANILLINA 1 bustina

ZUCCHERO 50 gr

CANNELLA IN POLVERE ½ cucchiaini da tè

SCORZA DI LIMONE grattugiata - 1
cucchiaino da tè

INGREDIENTI PER LA FINITURA

UOVA per spennellare - 1

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

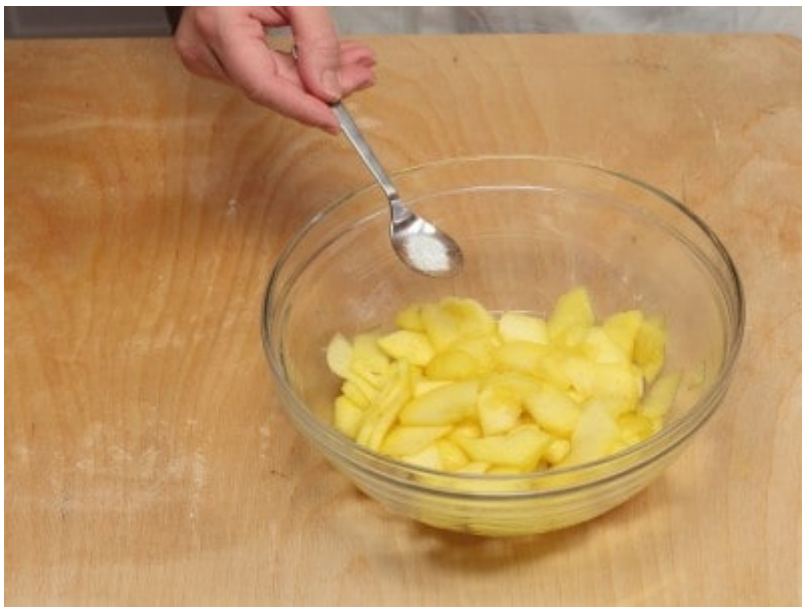
1 Per fare questo strudel alle mele, realizzate la pasta frolla per strudel seguendo la ricetta base.

Mentre la frolla riposa in frigorifero, preparate la farcia dello strudel.

Sbucciate le mele e levate il torsolo, tagliatele a fettine e stufatele con lo zucchero per 5 minuti circa.



2 Mescolatele con il pane grattugiato, l'uva sultanina, i pinoli, il rum, la vanillina, lo zucchero, la cannella e la scorza di limone.





3 Stendete la pasta su una spianatoia fin quando avrà la dimensione di 40x25 cm.

Adagiate la pasta su un foglio di carta forno.

Distribuite il ripieno alla mele sulla pasta.



4 Spennellate i bordi liberi dalla farcia con del burro e chiudete lo strudel.





5 Adagiate lo strudel in una teglia o in uno stampo da plumcake aiutandovi con la carta

forno.



- 6** Spennellate lo strudel così ottenuto con l'uovo sbattuto e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 45 minuti circa.



- 7** Spolverizzate, se volete, con lo zucchero a velo e servite.